



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter

3. August bis 9. August 2026



	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Gemüse Cremesuppe 7,9	gefüllter Hackbraten, Blumenkohl und Püree 1,3,7	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Joghurtdessert 7
Dienstag	Blumenkohlsuppe 7	Paprikagulasch, Gurkensalat und Nudeln 1,3,7	Brotpudding 1,3,7	Mandelcreme 7,8
Mittwoch	-	Nudelsalat mit Grillwurst 1,3,7	Broccoli-Ei-Auflauf 3,7	Quark 7
Donnerstag	Flädlesuppe 1,3,7,9	überbackene Frikadelle, Möhren und Püree 1,3,7	Überraschungsmenü	Schokoladencreme 7
Freitag	Zucchini Cremesuppe 7	Heringsstipp, grüne Bohnen und Salzkartoffeln 4,7,8	Gemüsegratin mit Kompott 7,9	Rote Grütze mit Vanillesoße 7
Samstag	-	Laucheintopf mit Hackeinlage 7	Gemüseeeintopf mit Einlage 9,12	Fruchtquark 7
Sonntag	Festtagssuppe mit Klößchen 1,3,7,9	Delfter Pfanne, Broccoli und Püree 1,3,3,7,9	siehe Menü 1	Erdbeertiramisu 7
Zum Kaffee reichen wir täglich eine Kuchenauswahl. (1,3,7,8)				

Für weitere Fragen steht Ihnen unsere Küchenleitung gerne zur Verfügung!

Das Frühstück wird in der Zeit von: 7.30 Uhr - 9.30 Uhr,
das Mittagessen in der Zeit von 11.30 Uhr - 12.30 Uhr,
das Abendessen in der Zeit von 17.30 Uhr - 18.30 Uhr angeboten. Änderungen der Menüfolge vorbehalten.

Bei der Speisenzubereitung verwenden wir folgende gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe und Hauptallergene:

1*Glutenhaltiges Getreide*, 2*Krebstiere, 3*Eier, 4*Fisch, 5*Erdnüsse, 6* Soja, 7*Milch (einschl. Laktose), 8*Schalenfrüchte**,

9* Sellerie, 10* Senf, 11* Sesamsamen, 12* Schwefeldioxid und Sulphite, 13* Süßlupinen, 14* Weichtiere

* Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme ** Mandel, Haselnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss